管理体系审核记录表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 过程与活动、  抽样计划 | 涉及  条款 | | 受审核部门： 领导层 总经理：李杰 陪同人员：黄丽颖 | | | 判定 |
| 审核员：肖新龙H（Q）、任泽华:Q实习H 审核日期：2022-06-30上午 | | |
| 审核条款：  Q:4.1-4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.4//9.1.1/9.3/10.1/10.2/10.3  H：1.1/2.1-2.5/5.1/5.4/5.5 | | |
| 理解组织及其环境 | Q4.1 | | 文件名称 | | 如：《组织及其环境控制程序》、☑管理手册第4.1章、☑《公司环境分析控制程序》 | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | | 与最高管理者沟通：  组织的环境：   |  |  | | --- | --- | | 外部环境 | ☑法律法规 ☑技术 □竞争 ☑市场 ☑文化 □社会 ☑经济环境 □其他 | | 列举主要的内容 | 疫情影响较大；面花产品市场竞争大 | | 内部环境 | ☑价值观 ☑文化 ☑知识 □绩效 ☑工艺 □设备 ☑人员能力 □其他 | | 列举主要的内容 | 非遗产品（面花馒头）的保护；  核心技师专业性很强； | | 组织优势说明 | 多年面花馒头的制作技术；  帝鉴品牌的优势 | | 组织劣势说明 | 操作员工的年龄大、对体系的掌握程度较弱 | | 主要风险的说明 | 面花馒头核心技术的流失 | | 机遇的说明 | 非遗产品，地方保护，市场需求较大 |   主要证据体现在 🗹《组织内外部环境要素识别表》 🞎《年度业务计划》 🞎其他 |
| 理解相关方的需求和期望 | Q4.2 | | 文件名称 | | 如：☑《相关方需求和期望控制程序》、☑管理手册第4.2章 | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 重要的相关方 | 相关方名称举例 | 重要的相关方需求和希望（不必全选） | | ☑主管部门 | 黄骅市滕庄子乡市场监管局 | ☑遵守质量相关的法律法规  □ | | ☑供方 | 黄骅市天宝面粉有限公司、东光县德林塑业有限公司等 | ☑组织的持续经营、明示采购要求  □ | | ☑顾客 | 黄骅市敬源食品经销部、河北圣怀餐饮管理有限公司 | ☑按时按质按量交付产品或服务；  ☑产品/服务质量持续满足要求  □ | | ☑消费者 | 普通大众 | ☑良好的使用感受  □ | | ☑员工 | 雇员 | ☑组织的持续经营、自我发展  □ | | □投资方 | —— | □组织的持续经营、盈利  □ | | □其他 |  |  |   主要证据体现在 🗹《相关方需求和期望应对表》 🞎《年度业务计划》 🞎其他 |
| 合规义务 | H(V1.0)2.2 | | 文件名称 | | ☑《管理手册》6.4条款 | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | | 查看HACCP相关的☑《法律法规清单》、☑《外来文件清单》  🗹 全面 🞎不全面，说明：  🗹 现行有效 🞎有实效法规，说明：  查看HACCP相关的《相关方的需求和期望清单》（包括顾客要求）  🗹 全面 🞎不全面，说明：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 重要的相关方 | 相关方名称举例 | 重要的相关方需求和希望（不必全选） | | ☑主管部门 | 黄骅市滕庄子乡市场监管局 | ☑遵守质量相关的法律法规  □ | | ☑供方 | 黄骅市天宝面粉有限公司、东光县德林塑业有限公司等 | ☑组织的持续经营、明示采购要求  □ | | ☑顾客 | 黄骅市敬源食品经销部、河北圣怀餐饮管理有限公司 | ☑按时按质按量交付产品或服务；  ☑产品/服务质量持续满足要求  □ | | ☑消费者 | 普通大众 | ☑良好的使用感受  □ | | ☑员工 | 雇员 | ☑组织的持续经营、自我发展  □ | | □投资方 |  | □组织的持续经营、盈利  □ | | □其他 |  |  |   见□《合规义务清单》、☑《法律法规清单》、☑《外来文件清单》 |
| HACCP体系  1.1总要求 | 1.1总要求 | | 文件名称 | | ☑《管理手册》4.4条款 | □符合  □不符合 |
| 运行证据 | | 企业于 2022 年 1 月 6 日建立了文件化HACCP体系；  提供所需的资源：☑充分 □基本充分 □不充分，说明 ；  HACCP体系范围：位于 **河北省沧州市黄骅市滕庄子乡西胡庄工业园** 的 河北帝鉴食品有限 公司所涉及的 发酵面制品 面花馒头 产品的☑生产或□XXXX服务 ；  在食品链中的位置：  企业为：□食品及其辅料的生产、加工 □分销、□贮存、□处理、□饲料生产、□食品接触材料、☑生产服务提供  外包过程包括： 无  是否发生食品安全系统性偏差，□ 是 ☑ 否  是否对HACCP计划进行重新确认，持续改进HACCP体系。□ 是 ☑ 否——体系首次导入，未发生 |
| 确定质量管理体系/HACCP体系的范围 | Q4.3  H(V1.0)1.1 | | 文件名称 | | 如：☑管理手册第4.3章和“公司介绍” | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | | 组织应明确相关管理体系的范围；   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 范围的项目 | 内容描述 |  | | 产品/服务的活动 | 发酵面制品（面花馒头）的生产 |  | | 经营地址 | **河北省沧州市黄骅市滕庄子乡西胡庄工业园** |  | | 组织单元（部门/分支） | 🗹与组织结构图一致  🞎分支机构，如：  🞎临时场所，如： |  | | 时间 | 🗹 体系建立以来，2022-01-06  🞎 |  | | 不适用ISO9001的条款 | 🞎8.3产品和服务的设计和开发 | 🗹其他——无 | | ~~不适用的理由（可多选）~~ | ~~□受审核组织没有设计开发的责任~~  ~~□受审核组织没有设计开发的能力~~  ~~□受审核组织没有设计开发修改的权力~~  ~~□受审核组织按照顾客图纸和合同要求提供生产和服务~~  ~~□受审核组织按照公司总部的技术要求提供生产和服务~~  ~~□受审核组织按照传统工艺提供生产和服务~~  ~~□其他：~~ |  |   在企业的管理手册中有描述。 |
| 质量管理体系及其过程 | Q4.4 | | 文件名称 | | 如：☑管理手册第4.4章和《过程清单》 | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | | 组织对管理体系的过程进行了确认，对输入、输出、顺序及相互作用已被明确地提出并被充分控制。采用了过程方法管理相关管理体系及其过程；用文件化的绩效指标定期评审过程。  **影响运行的重要过程如下: （不必全选）**  ☑市场拓展 □设备能力 ☑人员能力 □检测水平□合同评审 ☑知识保密  □新产品设计开发 ☑原材料采购 □外部供方控制 ☑生产/服务控制 □其他  **影响体系运行的外包过程如下: （根据实际情况选择）**  □新产品设计开发 □原材料订制 □生产/服务过程 □检验检测 □产品运输 □设备维修  □人员培训 ☑其他——无  组织通过质量目标的建立、实施、顾客满意的测量、内审和管理评审等方式，充分地评审，管理及控制这些质量管理体系覆盖的过程和活动。 |
| 领导作用与承诺  管理承诺 | Q5.1  H(V1.0)2.1 | | 文件名称 | | 如：☑管理手册第5.1章和“总经理岗位职责” | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | | QMS:  与最高管理者沟通其领导作用与承诺：  🗹对质量管理体系的有效性承担责任；  🗹确保制定质量管理体系的质量方针和质量目标，并与组织的环境和战略方向相一致；  🗹确保质量管理体系要求融入组织的业务过程；  🗹促进使用过程方法和基于风险的思维；  🗹确保质量管理体系所需的资源是可用的；  🗹沟通有效的质量管理和符合质量管理体系要求的重要性；  🗹确保质量管理体系实现其预期结果；  🗹促使员工积极参与、指导和支持他们为质量管理体系的有效性作出贡献；  🗹推动改进；  🗹支持其他相关管理者在其职责范围内发挥领导作用。  🗹 覆盖了标准第5.1章的全面要求，🞎 未覆盖标准第5.1章的全面要求，缺少：  HACCP：  最高管理者应通过以下活动，提供建立和实施HACCP体系所作承诺的证据：  🗹 对HACCP体系的有效性负责；  🗹 将满足顾客和法律法规对食品安全要求的重要性传达到企业的各级人员；  🗹 确保制定的食品安全方针和目标与企业的战略方向一致；  🗹 确保将HACCP体系的要求整合到企业的运营管理之中；  🗹 确保企业食品安全文化的推行；——不够明确，已现场沟通  🗹 进行管理评审；  🗹 确保各级员工关注食品安全问题，并鼓励有效的内部报告；——不够明确，已现场沟通  🗹 确保资源的获得。  🗹 覆盖了标准第2.1章的全面要求，🞎 未覆盖标准第2.1章的全面要求，缺少： |
| 以顾客为关注焦点 | Q5.1.2 | | 文件名称 | | 如：☑管理手册第5.1章 | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | | 最高管理者应证实其以顾客为关注焦点的领导作用和承诺：  a）确定、理解并持续地满足顾客要求以及适用的法律法规要求；  b）确定和应对能够影响产品和服务的符合性以及增强顾客满意能力的风险和机遇；  c）始终致力于增强顾客满意。  通过的方式——  ☑以身作则 ☑建立机制 □法规宣传 ☑风险机遇的应对 ☑重视顾客反馈 ☑目标考核 □其他 |
| 食品安全文化 | H(V1.0)2.3 | | 文件名称 | | 如：☑管理手册第7.3.2条款 | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | | 最高管理者确保履行食品安全责任，建立企业的食品安全文化，应包括以下内容：  ☑ 通过培训让员工知晓企业食品安全文化，形成良好的食品安全意识；——2022年下半年培训  《培训记录》 年 月 日  ☑ 传播和有效沟通企业的价值观，确保各级员工积极参与企业的食品安全文化建设，及时获得员工的反馈信息；  传播途径通过：☑展板 ☑标语 ☑会议 ☑文件发放 □其他  ☑ 对食品安全文化活动及绩效进行评价，必要时加以改进。——《食品安全文化评估表》平分：98分，日期：2022-03-18日  食品安全文化评价/改进记录 —— 年 月 日；结论：—— |
| 方针 | Q5.2 | | 文件名称 | | 如：☑管理手册第5.2章 | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | | 最高管理者制定了文件化的管理体系方针：  全员参与，全面控制；消除危害，保障安全；顾客满意，持续改进。  ☑适应组织的宗旨和环境并支持其战略方向  ☑质量方针合理恰当并为相应的质量目标提供了框架。  ☑包括满足适用要求的承诺；  ☑包括持续改进质量管理体系的承诺  □在组织内得到沟通、理解和应用，通过：🗹展板 🞎标语 🗹会议 🗹文件发放 🞎其他  □在相关方有需要时提供。通过：🗹网站 🞎宣传册 🗹其他——微信等方式 |
| 食品安全方针 | H(V1.0)2.4.1 | | 文件名称 | | 如：☑管理手册第5.2章 | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | | 最高管理者制定了文件化的食品安全方针：  全员参与，全面控制；消除危害，保障安全；顾客满意，持续改进。  ☑ 适应企业的宗旨和环境；  ☑ 为制定和评审食品安全目标提供框架；  ☑ 包含满足法律法规要求和顾客要求相关的食品安全承诺；  ☑ 包括持续改进HACCP体系的承诺；  ☑ 确保满足食品安全相关的能力需求；  ☑ 在持续适宜性方面得到评审。  ☑在组织内得到沟通、理解和应用，通过：☑展板 □标语 ☑会议 ☑文件发放 □其他  ☑在相关方有需要时提供。通过：🗹网站 🞎宣传册 🗹其他——微信等方式 |
| 组织的岗位、职责和权限 | Q5.3  H(V1.0)2.5.1 | | 文件名称 | | 如：☑管理手册第5.3章 | ☑符合  □不符合  ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | | **QMS:**  最高管理者确定了组织架构及相关岗位的职责、权限，并进行了全员的沟通和理解；  如：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 过程过程 | 主管部门名称 | 过程名称 | 主管部门名称 | | 质量管理体系策划和推动 | 行政部 | 生产/服务设计开发过程 | 生产部 | | 顾客满意调查分析 | 销售部 | 生产/服务提供过程 | 生产部 | | 外部供方控制 | 行政部 | 生产/服务放行过程 | 质检部 | |  |  |  |  |   HACCP：  最高管理者确定了组织架构及相关岗位的职责、权限，并进行了全员的沟通和理解；  如：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 过程过程 | 主管部门名称 | 过程名称 | 主管部门名称 | | HACCP体系策划和推动 | HACCP小组 | 前提计划和HACCP实施 | 生产部 | | 采购控制 | 行政部 | FSMS验证和确认 | HACCP小组 | | 人员健康 | 行政部 | 基础设施 | 生产部 | | 监视和测量管理 | 质检部 | 人力资源管理 | 行政部 | |  |  |  |  |   🗹HACCP小组长： 霍怡辰 女士  职责和权限为：  🗹 确保建立、实施、保持和更新HACCP体系；  🗹 带领HACCP小组工作；  🗹 确保HACCP小组成员能够胜任，必要时，组织HACCP小组成员的相关培训和能力提升活动；；  🗹 向组织的最高管理者报告HACCP体系的有效性和适宜性。 |
| 应对风险和机遇的措施 | Q6.1 | | 文件名称 | | 如：☑《风险和机遇控制程序》、☑手册第6.1条款 | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | | 分析风险的方法：🗹头脑风暴法 🞎FMEA（潜在失效模式分析）🞎其他  应对风险的措施类型包括：  🗹规避风险 🗹为寻求机遇承担风险、🗹消除风险源 🗹改变风险的可能性和后果、🗹分担风险 🗹通过信息充分的决策而保留风险 🞎其他  列举2~3项应对主要风险的描述：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 主要的风险描述 | 应对措施 | 措施的有效性 | | 面花馒头技术的流失 | 1. 申请专利保护； 2. 核心技师的培养； 3. 人员的不定期培训等 | 基本有效 | |  |  |  | |  |  |  |   应对机遇的措施类型包括：  🗹采用新实践 🗹推出新产品 🗹开辟新市场 🗹赢得新顾客 🗹建立合作伙伴关系 🞎利用新技术 🞎其他  列举2~3项应对重要机遇的描述：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 主要的机遇描述 | 应对措施 | 措施的有效性 | | 面花馒头品牌影响 | 1. 开辟市场；赢得新客户；   2）通过建立体系，提高内部管理，提升品牌的知名度 | 基本有效 | |  |  |  | |  |  |  | |
| 质量/食品安全目标及其实现的策划 | Q6.2 | | 文件名称 | | 如：手册第6.2条款、☑《食品安全目标展开书》、☑《食品安全目标考核统计表》 | ☑符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 🗹组织建立了与方针一致的文件化的管理目标。为实现总质量目标而建立的各层级质量目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  🗹组织建立了与食品安全方针一致、与合规义务相适宜的文件化的食品安全目标。为实现总食品安全目标而建立的各层级食品安全目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  总的质量/食品安全目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 质量/食品安全目标 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（审核周期） | | 关键控制点受控率100% | 受控率=（受控数）÷（总数）\*100% | 行政部 | 100% | | 顾客满意度≥90分 | 满意率=（满意数）÷（销售数）\*100% | 销售部 | 95分 | | 重大食品安全事故为0 | 重大食品安全事故发生次数 | 各部门 | 0 | |  |  |  |  | |  |  |  |  |   🗹目标已实现  🞎目标没有实现的，组织在内部及时进行原因分析并采取了改进措施。 |
| 变更的策划 | Q6.3 | | 文件名称 | | 如：☑手册第6.3条款、 | ☑符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 组织对相关管理体系进行变更时，变更应按所策划的方式实施；审核周期内的重大变更有：  □组织结构变更 □部门职责变更 □主要原材料 ☑关键人员（销售部负责人变更） □生产工艺/服务流程 □主要设备设施 □主要检测设备 □其他   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 体系变更的内容说明 |  |  | | 评价内容 | 评价具体描述 | 评价结论 | | 变更目的 | —— | 🞎可以满足 🞎不可以满足 | | 其潜在后果 | —— | 🞎可以满足 🞎不可以满足 | | 质量管理体系的完整性 | —— | 🞎可以满足 🞎不可以满足 | | 资源的可获得性 | —— | 🞎可以满足 🞎不可以满足 | | 职责和权限的分配或再分配 | —— | 🞎可以满足 🞎不可以满足 | |
| 资源（总则） | Q7.1 | | 文件名称 | | 如：☑手册第7.1条款 | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | | 和最高管理层确定并提供所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进质量管理体系。   1. 现有内部资源的能力；   厂区占地面积1000平方米；建筑面积 800 平方米；生产车间 1 个；库房 3 个；实验室1 个；  主要生产设备有： 和面机、蒸箱、压面机等 （列举2~4种）  特种设备：🞎叉车 🞎行车 🞎锅炉 🞎电梯 🞎压力容器 🞎压力管道 🗹不适用  特种设备管理：🞎进行了定期检验 🞎未进行定期检验的有： 不适用  还存在哪些局限和不足： 无   1. 需要从外部供方获得的资源： 无 |
| 沟通 | Q7.4  H2.5.2 | 文件名称 | | 如：☑管理手册第7.4章、☑《内外部沟通控制程序》 | | 🞎符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 组织考虑了合规义务，确保质量/食品安全/环境/职业健康信息与管理体系形成的信息一致且真实可信。一般由行政部 负责。  外部沟通的控制对象：☑市场监督管理局 🞎生态环保局 🞎消防大队 ☑顾客 ☑供方 ☑外包方 □网站  内部沟通的控制方式：☑会议 ☑表单传递 ☑微信 ☑QQ □展板 ☑标语 | |
| 监视、测量、分析和评价 | Q9.1.1 | | 文件名称 | | 如：🗹管理手册9.1.1章 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 组织对监视和测量的环境绩效   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 监视和测量的对象 | 监视、测量、分析和评价的方法 | 监视和测量的频次和时机 | 评价其环境绩效所依据的准则和适当的参数 | 分析和评价的频次和时机 | | 产品检测 | 每年送检1次； | □每月 □每季度 ☑每年 □其他 | GB/T21118-2007标准  GB5749 标准 | □每月 □每季度 ☑每年 | | 过程 | 现场巡视  抽查记录  对食品安全目标进行统计 | ☑定期检查  ☑抽查 | 按照《良好操作规范》、《SSOP》执行 | ☑每月 □每季度 ☑每年 | | 体系 | 内部审核；对内审不符合项进行分析 | ☑按年度内审计划  □每年一次  □特殊情况增加 | 《内审程序》 | □每月 □每季度 ☑每年 | | 体系有效性 | 管理评审，对QMS存在的需要问题进行分析 | ☑每年一次  □特殊情况增加 | 《管理评审》 | □每月 □每季度 ☑每年 | | 相关方反馈 | 反馈处理，对对问题进行统计 | ☑每年一次  □ | 顾客满意度调查 | □每月 □每季度 ☑每年 | |
| 管理评审 | Q9.3 | | 文件名称 | | 如：🗹《管理评审控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 自🗹管理体系建立后/🞎近一年，于 2022 年 5 月 28 日实施了管理评审；  查看☑管理评审计划 ☑管理评审记录（工作总结） ☑管理评审纪要 ☑管理评审报告   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 管理评审输入信息 | 评价 | 问题描述 | | 以往管理评审所采取措施的情况； | □符合 □不符合 | 首次导入，不涉及 | | 与质量管理体系相关的内外部因素的变化； | ☑符合 □不符合 |  | | 顾客满意和有关相关方的反馈及趋势 | ☑符合 □不符合 | 描述不够充分，已现场沟通 | | 质量目标的实现程度及趋势 | ☑符合 □不符合 |  | | 过程绩效以及产品和服务的合格情况及趋势 | ☑符合 □不符合 |  | | 不合格及纠正措施及趋势 | ☑符合 □不符合 |  | | 监视和测量结果及趋势 | ☑符合 □不符合 |  | | 内审、外部审核结果及趋势 | ☑符合 □不符合 |  | | 外部供方的绩效及趋势 | ☑符合 □不符合 |  | | 资源的充分性； | ☑符合 □不符合 |  | | 应对风险和机遇所采取措施的有效性 | ☑符合 □不符合 |  | | 改进的机会 | ☑符合 □不符合 |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | | 管理评审输出信息 | 措施描述（举例） | 改进措施 | | 改进的机会 | 1. 加强员工的操作规范和个人卫生的管理； 2. 组织相关人员学习CCP、监视和测量设备的管理制度 | ☑已落实 □已部分落实 | | 质量管理体系所需的变更 | —— | □已落实 □已部分落实 | | 资源需求 | —— | □已落实 □已部分落实 |   🞎改进措施未落实的原因：—— |
| 管理评审  总则 | H(V1.0)  5.4.1 | | 文件名称 | | ☑《管理评审控制程序》 | ☑符合  ☑不符合 |
| 运行证据 | | 自🗹管理体系建立后/🞎近一年，确保其持续的适宜性、充分性和有效性，于 2022 年 5 月 28 日实施了管理评审；  查看☑管理评审计划 ☑管理评审记录（工作总结） ☑管理评审纪要 ☑管理评审报告 |
| 评审输入 | H(V1.0)  5.4.2 | | 文件名称 | | ☑《管理评审控制程序》 | ☑符合  ☑不符合 |
| 运行证据 | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 以往管理评审的跟踪措施 | 评价 | 问题描述 | | HACCP体系验证结果； | □符合 □不符合 | 体系建立以来首次管理评审 | | 可能影响食品安全的变化因素； | ☑符合 □不符合 |  | | 紧急情况、食品安全事故和召回； | ☑符合 □不符合 |  | | 包括顾客反馈的沟通活动的评审； | ☑符合 □不符合 |  | | 外部审核或检验结果； | ☑符合 □不符合 |  | | 合规义务的评价结果。 | ☑符合 □不符合 |  |   提交给最高管理者的信息的形式，应能使其理解所含信息与已声明的HACCP体系目标之间的关系。  ——基本符合要求 |
| 评审输出 | H(V1.0)  5.4.3 | | 文件名称 | | ☑《管理评审控制程序》 | ☑符合  ☑不符合 |
| 运行证据 | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 管理评审输出信息 | 措施描述（举例） | 改进措施 | | 食品安全保证 | 1）加强员工的操作规范和个人卫生的管理；  2）组织相关人员学习CCP、监视和测量设备的管理制度 | ☑已落实 □已部分落实 | | HACCP体系有效性的改进 | —— | □已落实 □已部分落实 | | 资源需求 | —— | □已落实 □已部分落实 | | 组织食品安全方针和相关目标的修订 | —— | □已落实 □已部分落实 |   🞎改进措施未落实的原因：—— |
| 改进 | Q10.1 | 文件名称 | | | 如：🗹管理手册10.1章 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | | 组织确定和选择了改进机会，并采取必要措施，以满足顾客要求和增强顾客满意。  这包括：  🗹改进产品和服务，以满足要求并应对未来的需求和期望；  🗹纠正、预防或减少不利影响；  🗹改进质量管理体系的绩效和有效性。  改进包括：纠正、纠正措施、持续改进、突破性变革、创新和重组。 |
| 不符合与纠正措施 | Q10.2  H(V1.0)  5.1 | 文件名称 | | | 如：🗹《不合格品控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | | 不符合的来源：  🞎顾客投诉 🞎产品质量问题 🞎工作运行中的问题  🞎相关方投诉 🞎排放超标问题 🞎其他  抽查采取纠正措施相关记录名称：《 审核周期内未发生 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 不符合描述 | 不符合纠正 | 原因分析 | 纠正措施 | 有效性评价 | | —— |  |  |  |  | 🞎未再次发生  🞎再次发生 | |  |  |  |  |  | 🞎未再次发生  🞎再次发生 | |
| 持续改进 | Q10.3  H(V1.0)5.5 | 文件名称 | | 如：🗹管理手册10.3条款 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 组织已持续改进质量/HACCP体系的适宜性、充分性和有效性，以提升食品安全绩效绩效。  组织考虑了分析和评价的结果以及管理评审的输出，确定是否存在需求或机遇，这些需求或机遇应作为持续改进的一部分加以应对。  🗹 管理评审改进措施已落实  🞎 管理评审改进措施未落实的原因：  最高管理者应确保企业通过☑沟通、☑内部审核、☑管理评审和☑纠正措施、☑确认验证等不断提高HACCP体系的有效性。 | |

说明：不符合标注N